HOZKAILUA GARBI ETA USAINIK GABE



Garrantzi handia du hozkailua garbi eta usainik gabe izatea**k**, bai gure osasunerako, bai gure etxearen garbitasunerako ere. Izan ere, jaki**a**k, behar bezala, eta leku garbian gordetzen ez baditugu, bakterioak edo mikroorganismo kaltegarriak agertzeko arriskua~~k~~ dago; eta, bestalde, hozkailuko usain txarra ez da batere atsegina.

Bakterioak edo bestelako mikroorganismo kaltegarri**a**k ez agertzeko, nahikoa da pauso batzu**ei** jarraitzea. Jarraian aipatuko dizkizuegu oinarrizkoen**a**k:

1. Hozkailuaren tenperatura~~ri~~ sarri-sarri begiratu. 0 eta 5 gradu bitartean egon behar du hozkailua**k** beti. Udan bero gehiago egiten duenez, ohi baino hotzago jarri beharko da hozkailua~~k~~. Horrez gain, atea ahalik eta gutxien ireki, eta, erabili ostean, ondo itxi duzula ziurtatu.

2. Jaki mota bakoitzarentzat toki jakin bat~~ek~~ erabili. Hozkailuko tokirik hotzena beheko apala da, berduren tokiaren gainean dagoena~~k~~. Apal horretan gorde jaki galkorren**a**k (haragia eta arrain freskoa, besteak beste). Arrautzak, esnekiak, hestebeteak, pastelak eta kondarrak erdiko eta goiko apaletan gorde, 4-5 gradutan egoten baitira apal horiek. Barazkiak eta frutak beheko aldean dagoen kaxan gorde. 10 gradu inguruan egoten da, eta **hori** baino toki hotzagoetan alferrik gal daitezke barazkiak eta frutak. Hozkailuaren atea berez hotz handia behar ez duten produktuetarako utzi, besteak beste edari**a**k, salts**a**k, edo gurina~~k~~. Kontuan izan esnea**k** eta gurinak oso erraz hartzen dutela inguruko jakien usaina~~k~~. Beraz, jaki usaintsuen ondoan ez gorde.

3. Jakiak ondo estalita gorde. Oso garrantzitsua da hori, jakiek freskotasun**ik** eta zapore**rik** gal ez dezan. Kontu izan, gainean jartzen ditugun jaki**e**k azpikoei tantarik bota ez diezaien.

4. Janaria hoztu arte ez sartu hozkailura, jaki beroek tenperatura handitzen baitute, eta ez baitiote behar bezala funtzionatzen uzten.

Berria, Tartea, 2003ko azaroaren 8an